

## TO START WITH POUR COMMENCER

### Duck foie gras terrine / Sauternes veil-

**Autumn chutney on crispy brioche.** (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Terrine de foie gras de canard / voile de Sauternes-  
Chutney d'automne sur une brioche croustillante.*

170

### Sea urchin Chantilly;

**shellfish marinière with seaweed and samphire.**

**Haddock toast.** (D) (G) (F) (Sh) (SW) (Contains Alcohol)

*Chantilly de langues d'oursins;  
marinière de coquillages, algues et salicornes.  
Toast de haddock.*

180

**Crab meat and razor clams à la Nantaise, leek fondue.** (D) (Sh) (C) (SW) (Contains Alcohol)

*Chair de tourteau et couteaux à la Nantaise, fondue de poireaux.*

155

**Bouchot mussel velouté with lemongrass, pumpkin gnocchi.** (D) (Sh) (G) (CY) (Contains Alcohol)

*Velouté de moules de bouchot à la citronnelle, gnocchis de potimarron.*

120

**Sautéed squid rings with herbs, button mushroom cream with black garlic.** (D) (G) (F) (Contains Alcohol)

*Poêlée d'encornets aux fines herbes, crème de champignons de Paris à l'ail noir.*

145

**White beetroot mousseline, smoked red beetroot sorbet, duck's aiguillettes, crystallized red currants.** (D) (Contains Alcohol)

*Mousseline de betterave blanche, sorbet de betterave rouge fumée, fines aiguillettes  
de canard gras, groseilles cristallisées.*

95

## CRUDO

**Raw-cut langoustines, natural jelly;**

**whipped cream with Oscietra caviar, Mimosa egg.** (C) (E) (D)

*Langoustines taillées à cru, gelée naturelle;  
crème fouettée au caviar osciètre, oeuf Mimosa.*

175

**Saku tuna tartare and duck foie gras, with yellow mango;**

**daikon and button mushrooms; quince paste.** (F) (Sy) (Ss) (Contains Alcohol)

*Tartare de thon Saku et foie gras de canard, mangue jaune;  
daikon et champignons de Paris; pâte de coing.*

170

**Japanese amberjack with soy caramel, coconut milk with ponzu, fresh cilantro and Thai grapefruit.** (F) (D) (Ss) (SV)

*Sériole du Japon au caramel de soja, lait de coco au ponzu, coriandre fraîche et pamplemousse  
thai.*

150

## PASTA / CEREALS PATES / CEREALES

**Bottarga and lemon spaghetti.**

**With blue lobster.** (D) (G) (E) (C)

*Spaghetti poutargue et citron.  
Au Homard bleu.*

330

**Scallop ravioli with pear and celeriac brunoise.** (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Raviole de Saint-Jacques, brunoise de poire et céleri-rave.*

250

**Melanosporum black truffle spaghetti.** (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Spaghetti à la truffe noire mélanosporum.*

250

**Carnaroli risotto with 40 – month aged parmesan, parsley chlorophyll.** (D) (V) (Contains Alcohol)

*Risotto carnaroli au parmesan 40-mois, chlorophylle de persil.*

175

# SALT WATER / FRESH WATER EAU SALEE / EAU DOUCE

**Roasted turbot fillet in terre de Sienna butter, artichoke, salad shoots.**

**Coconut milk velouté enhanced with cooking butter.** (F) (D) (G) (Contains Alcohol)

*Pavé de turbot rôti dans un beurre terre de Sienne, artichaut, pousses de salade.  
Velouté de lait de coco agrémenté de beurre de cuisson.*

320

**Monkfish fricassée tandoori flavor, preserved lemon paste with roasted hazelnuts;  
salsify nougatine.** (F) (D) (G) (N) (Contains Alcohol)

*Fricassée de lotte parfumée au tandoori, pâte de citrons confits aux noisettes torréfiées;  
nougatine de salsifis*

325

**Roasted blue lobster in frothy licorice butter, baby carrots, vanilla-scented confit parsnips.**

**Traditional lobster bisque.** (D) (G) (CY) (C) (Contains Alcohol)

*Homard bleu rôti dans un beurre mousseux à la réglisse, carottes fanes, confit de panais à la vanille.  
Bisque de homard traditionnelle.*

360

**Roasted pollock with skin, vermicelli potatoes and scampi green beans;  
sorrel and spinach cream.** (D) (G) (F) (Cy)

*Lieu jaune rôti à la peau, pommes pailles et haricots verts en scampi;  
crème d'oseille et d'épinards.*

290

**Dover Sole (500-600g) Meunière style.**

**Yuzuke condiment. Vonnassienne crepe.** (D) (F) (G) (Cy) (Contains Alcohol)

*Sole (500-600g) meunière sèche.*

*Condiment Yuzuke, crêpe Vonnassienne.*

390

## MEAT LA TERRE

**Wagyu beef filet medallion (Grade 6/7).**

**Sweet truffle onion.**

**Périgourdine sauce.**

**Mashed potatoes with fresh butter.** (D) (G) (Contains Alcohol)

*Cœur de filet de bœuf Wagyu ( Grade 6/7).*

*Palet d'oignons doux à la truffe noire.*

*Sauce périgourdine.*

*Purée de pommes de terre au beurre frais.*

390

**Sautéed sweetbreads with angelica.**

**White polenta cake, confit tomatoes.** (D) (G) (CY) (Contains Alcohol)

*Noix de ris de veau dorées à l'angélique.*

*Palet de polenta blanche, tomates confites.*

270

**Limed duckling fillets / cumin / green pepper, lacquered with a blackcurrant bigarade.**

**Potato paillason, caramelized walnuts.**

**Red beetroot sorbet, crunchy red cabbage salad with balsamic vinegar.** (D) (G) (N) (Contains Alcohol)

*Aiguillettes de canette citron vert / cumin / poivre vert, laquées d'une bigarade au cassis.*

*Paillason de pomme de terre, noix caramélisées.*

*Sorbet à la betterave rouge, salade croquante de chou rouge au vinaigre balsamique.*

260

**Organic chicken breast poached in Perrier-Jouët champagne cream sauce,  
crushed smoked sunchoke.** (D) (G) (CY) (Contains Alcohol)

*Suprême de volaille organique poché dans une sauce crème au champagne Perrier-Jouët,  
écrasée de topinambours fumés.*

198

**Roasted lamb loin with lemon thyme, mint jus-  
Semolina with red bell peppers and golden raisins;**

**couscous broth.** (D) (G) (Contains Alcohol)

*Canon d'agneau rôti au thym citron, jus à la menthe-  
Semoule de blé dur au poivrons rouges et raisins blonds;  
bouillon de couscous.*

260

## CASUAL

### Pierre's white pizza.

**Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttlefish.** (G) (D) (F) (Sh) (Contains Alcohol)

*Pizza blanche Pierre's.*

*Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.*

130

### Roasted ricotta pizza, spring onions, cantabrian anchovies.

 (D) (G) (E) (F)

*Pizza ricotta rôtie, oignons cébettes, anchois cantabriques.*

115

### Black truffle pizza.

 (G) (D) (Contains Alcohol)

*Pizza à la truffe noire.*

195

### Sabarot snails with fresh herbs, tangy eggplant with garlic.

 (G) (D) (Sh) (CY) (Contains Alcohol)

*Poêlée d'escargots Sabarot aux herbes fraîches, aubergine acidulée à l'ail.*

130

### Classic PG's burger, French allumettes potatoes.

 (G) (D) (E)

*Classique burger PG, pommes allumettes.*

130

### Gluten-free PG's burger, French allumettes potatoes.

 (D) (E)

*Burger sans gluten PG, pommes allumettes.*

140

### Pan-seared duck foie gras PG's burger, French allumettes potatoes.

 (D) (G) (E)

*Burger foie gras de canard rôti PG, pommes allumettes.*

170

### Frog's legs meunière, green velouté.

**Poulette sauce.** (D) (G) (Contains Alcohol)

*Grenouilles meunière, velouté vert.*

*Sauce Poulette.*

145

### Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) \*250g or \*\*450g–

**Béarnaise or Champs-Élysées sauce.**

**French allumettes potatoes.**

**Brocolini.** (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

*Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g–*

*sauce Béarnaise ou sauce Champs-Élysées.*

*Pommes allumettes.*

*Brocolini .*

\*310 or \*\*490

### Hand cut beef tartare–

**French allumettes potatoes.** (E) (M)

*Tartare de bœuf au couteau–*

*Pommes allumettes.*

195

## CHEESES

## LES FROMAGES

### Cheese trolley.

 (D)

*Chariot de Fromages.*

160

# DESSERTS TO SHARE A PARTAGER

## Souffléed biscuit.

**Souffléed biscuit with Guanaja ganache.**

**Sicilian pistachio parfait.**

**Macaronade drizzled with coffee syrup and caramelized pears.** (D) (E) (N) (G)

135

*Biscuit soufflé.*

*Biscuit soufflé et ganache Guanaja.*

*Parfait pistache de Sicile.*

*Macaronade nappée d'un sirop de café, poires caramélisées.*

## Pierre's TT millefeuille.

**Rustic millefeuille.**

**Diplomat cream, caramelized mendians.**

**Orange blossom sorbet, lemongrass Jelly.** (N) (D) (E) (G) (F)

150

*Millefeuille Pierre's TT.*

*Feuilletage brut.*

*Crème diplomate, mendians caramélisés.*

*Sorbet orange à la fleur d'oranger, gelée citronnelle.*

## Pierre's TT apple tart .

**Calvados and Tahitian vanilla chantilly cream.**

**Caramel ice cream.** (N) (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

140

*Tarte aux pommes Pierre's TT.*

*Chantilly au calvados et à la vanille de Tahiti.*

*Glace caramel.*

# AIONE / TO SHARE SEUL OU A PARTAGER

## Genoa biscuit.

**Lime-flavored fromage blanc ice cream, pineapple mousse with passion fruit.** (G) (D) (E) (Contains Alcohol)

85

*Biscuit de Gênes.*

*Glace fromage blanc au citron vert, mousseux d'ananas aux fruits de la passion.*

## Frosted grapefruit.

**Pink grapefruit marmalade, yellow mango, lemon mousseline, burrata ice cream, bitter almond chantilly.** (D) (E) (N)

75

*Pamplemousse givré.*

*Marmelade de pamplemousses roses, mangues jaunes, mousseline citron, glace burrata, chantilly à l'amande amère.*

## Chestnuts meringue cassata,

**blackberry coulis.** (D) (G) (E) (Contains Alcohol)

75

*Cassate marron meringuée,*

*coulis de mûre*

**Autumn chocolate biscuit.** (D) (E) (G) (N) (Sy)

75

*Biscuit chocolat d'automne.*

## Imperial rice pudding.

**Seasonal fruit compote, sorbet of the moment.** (D) (E) (N) (G)

75

*Riz impératrice.*

*Compote de fruits de saison, sorbet du moment.*

## Bordaloue tart,

**Pear sorbet, diced pear with star anise.** (D) (E) (N) (G) (Contains Alcohol)

75

*Tarte Bourdaloue,*

*sorbet poire, brunoise de poire à l'anis étoilé.*